



Tema Técnico

Glosario de términos usados en lubricación de maquinaria para alimentos

Food and Drug Administration (FDA)

La FDA es parte del gobierno de Estados Unidos y entre otras actividades establece los requerimientos para las industrias de alimentos, cosméticos y medicinas, incluyendo en el caso anterior, contacto incidental con lubricantes o lubricantes diseñados para uso en maquinaria de alimentos. El cumplimiento con FDA se hace a través de auto certificación por la compañía que comercializa el lubricante. La FDA regula las sustancias que se agregan a los alimentos o están en contacto con éstos como aditivos de alimentos.

Aditivos de alimentos

Cualquier sustancia en la cual su uso resulta o puede esperarse que razonablemente resulte, directa o indirectamente en convertirse en un componente o que de otra forma afecte la característica de cualquier alimento.

Aditivo directo

Agregado al alimento para un efecto funcional o usado para procesar alimentos (21 CFR Parts 172-173).

Aditivo indirecto

Aquellos que se convierten en parte del alimento en cantidades muy pequeñas (21 CFR Parts 175-178).

FDA CFR 178.3570

Este es el proceso de autocertificación para cumplir los requerimientos de FDA para un lubricante para contacto incidental con alimentos. No se aplica para lubricantes en contacto directo con los alimentos (tales como aceites para desmoldar en fabricación de pan), sino para aquellos lubricantes que podrían potencialmente fugarse hacia (dentro o sobre) el material alimenticio. Los productos que lo cumplen deben ser formulados con materiales identificados en FDA 21 CFR (Code of Federal Regulations) o de la lista GRAS, p.ej.: componentes que son generalmente reconocidos como seguros (Generally Recognized As Safe).

United States Department of Agriculture (USDA)

El USDA fue la entidad original que emitió autorización oficial para formulaciones y productos para contacto incidental revisando contra los requerimientos de FDA. Si había cumplimiento, la categoría (USDA) H1 era adjudicada al lubricante. En 1998, sin embargo, el programa de autorizaciones de USDA fue abandonado y el proceso de aprobación H1 fue transferido a



la NSF, siempre que la compañía haya sido registrada. De ahí, mientras el proceso de transferencia fuera completado en los primeros años de la década de 2000, los registros H1 válidos quedaron bajo los auspicios de la NSF.

National Sanitation Foundation (NSF)

La NSF es una organización con base en Estados Unidos, sin fines de lucro, no gubernamental, que provee desarrollo de normas, registros de productos, certificaciones de productos y servicios de administración de riesgos para salud pública y seguridad. Identifica las necesidades del público y la industria para generar y administrar una lista de Sustancias Patentadas y Compuestos No Alimenticios (en la que están incluidos los lubricantes).

Materiales registrados bajo NSF H1

Los lubricantes NSF H1 son en la práctica potenciales aditivos indirectos para el alimento, ya que pueden tener contacto incidental con el alimento debido a fugas, derrames o fallas en los equipos.

La NSF ha establecido una lista de lubricantes registrados como H1 con base en la revisión de los datos de los proveedores de lubricantes contra los requerimientos de la FDA y antes de las revisiones USDA. Registra estos productos una vez que han confirmado que el material está en cumplimiento con las listas FDA/GRAS y los coloca en su sitio Internet para acceso público bajo el Libro Blanco en Línea.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

Desarrollado por NASA en los años de 1960 para ayudar a proteger a los astronautas, HACCP es un proceso sistemático, basado científicamente para identificar, evaluar y administrar los peligros de seguridad en alimentos en el proceso, empaque y transporte, y ayuda a identificar formas para controlar o prevenir los riesgos para asegurar que la producción de alimentos es segura. Identifica muchos aspectos de seguridad de los alimentos incluyendo contaminaciones con materiales no alimenticios, control de bacterias e identificación de riesgos. HACCP se ha convertido en una importante herramienta global para reguladores, clientes y usuarios.

Con base en auditoría y análisis, cualquier acción preventiva requerida debe estar definida de forma que los riesgos identificados puedan ser prevenidos o al menos minimizados. En resumen:

- Identifica los puntos en los cuales pueden ocurrir riesgos para alimentos.
- Analiza los riesgos potenciales de contaminación de alimentos en el proceso.
- Define cuales puntos podrían ser críticos.
- Establece y lleva a cabo procedimientos efectivos de prueba y monitoreo de estos puntos críticos.
- Verifica el análisis de riesgo después de cada cambio en el proceso productivo.

Los lubricantes registrados como NSF H1 deben ser generalmente usados si, durante el proceso y antes de que el consumidor reciba el producto, la contaminación ocasional del alimento por lubricantes no puede ser descartada o prevenida con total certeza.

Los fabricantes que no realizan un análisis HACCP o no lo han implementado correctamente pueden estar quebrantando algunas regulaciones y directrices de seguridad de alimentos y esto podría provocar el no pasar la auditoría de seguridad de alimentos.

Kosher

Los alimentos Kosher son aquellos que cumplen con la ley dietética judía. Ciertas especies de animales están permitidas,

como vacunos, ovinos, aves y pescado, pero cerdo y mariscos no están permitidos. Los alimentos que no contienen lácteos o carnes son conocidos como Pareve, por ejemplo, la mayoría de las bebidas, todas las frutas y vegetales crudos simples. La evaluación de la fabricación y que un lubricante pueda cumplir con Kosher es hecha sobre la formulación y el procedimiento de fabricación a través de un proceso de certificación técnico y religioso. La formulación es evaluada en sus ingredientes básicos y la planta de fabricación es auditada con regularidad para evaluar el riesgo de contaminación con materiales no Kosher.

Halal

Halal es un término árabe que significa permisible. En inglés frecuentemente se refiere a alimentos que están permitidos de acuerdo con la ley islámica. Una variedad de sustancias están consideradas prohibidas, entre las que se incluyen cerdo y productos porcinos, sangre y todos los intoxicantes, incluyendo alcohol. La evaluación de si un lubricante es adecuado para Halal es muy similar a la de Kosher. Los ingredientes del aceite o grasa son revisados técnicamente y la planta de fabricación es auditada en sus procesos internos de calidad y potencial de contaminación cruzada. Generalmente se emiten certificados de conformidad.

ISO 22000

La norma ISO 22000 (Sistemas de Administración de Seguridad de Alimentos) integra los principios, administración de sistema y comunicación interactiva HACCP entre organizaciones que conforman la cadena de suministro de alimentos. ISO 22000 especifica los requerimientos necesarios para la administración de seguridad de alimentos para cada organización en la cadena de suministro de alimentos para asegurar que el alimento final es seguro para consumo humano.

Buenas prácticas de fabricación

Administrada por la FDA bajo la autoridad del Federal Food, Drug and Cosmetic Act, las buenas prácticas de fabricación afectan a los fabricantes de medicinas, sangre y aparatos médicos, requiriendo un enfoque de calidad para la manufactura que minimice contaminaciones o mezclas.

Este documento no tiene la intención de constituir una lista que incluya todos los términos de la industria. Para información adicional, por favor refiérase a las fuentes citadas a continuación:

www.nsf.org
www.fda.gov
www.usda.gov